

PERNIL DOS ROCHAS

INGREDIENTES

2 cebolas
1 cabeça de alho
suco de 5 limões
suco de 2 laranjas azedas
1 pernil limpo (pode ser embalado de mercado)
1 xícara (chá) rasa de vinagre
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, bata a cebola, o alho, os sucos dos limões e das laranjas e o vinagre
Deixar o pernil marinar de um dia para o outro, virando
Na hora de assar cubra a bandeja (ou embalagem de alumínio) com uma folha de papel
Deixe assar aproximadamente 1 hora por quilo
Após dourado, retire do forno e sirva
Bom apetite

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2587-pernil-dos-rochas.html>